



## **DAGS ATT GÅ HEM?**

En uppföljande studie av servering till berusade  
kroggäster i Stockholm, 2001

**Eva Wallin**  
**Johanna Gripenberg**

**Juni 2002**

**RAPPORT NR 21**

## Förord

STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem) är ett tioårigt projekt vars uppdrag är att identifiera, tillämpa och utvärdera lovande metoder för prevention inom alkohol- och narkotikaområdet. Projektet tillkom 1995 efter en översyn av missbruksvården i Stockholms län, där Landstinget och Stockholms kommun gemensamt beslöt att göra en mer långsiktig satsning på metodutveckling. Projektområdet består av Stockholms läns centrala och västra delar, med ca 300 000 invånare.

Den alkohol- och drogpolitiska situationen i Sverige på 2000-talet kräver att nya metoder för prevention utvecklas. Den tilltagande globaliseringen och Sveriges EU-medlemskap begränsar på en rad viktiga punkter statens möjligheter att föra en tillgänglighetsbegränsande politik. Samtidigt talar allt mer av den internationella forskningen för att det är just på tillgänglighetsområdet som de största framgångarna uppnått. Detta understryker behovet av att i lokalsamhället utveckla nya metoder där insatser för att påverka såväl efterfrågan som tillgänglighet vävs samman i nya former för samhällsbaserad prevention.

STAD-projektet arbetar inom tre områden: tidig upptäckt av alkoholproblem och rådgivning inom sjukvården, ansvarsfull alkoholserving på restauranger och förebyggande insatser på ungdomsområdet. Som gemensam nämnare för projektet betonas lokal mobilisering, men också lokalt policyarbete.

Även för utvärderingen av samhällsbaserad prevention krävs metodutveckling. Såväl kvantitativa som kvalitativa metoder behövs, där både processer och effekter följs. Några intressanta frågeställningar är: Hur ser konsumtionsmönstren ut i olika delar av befolkningen? När de preventiva insatserna fram till målgrupperna? Var får tonåringar tag i alkohol och narkotika? Vad tycker läkare och sjuksköterskor om screening för alkoholproblem? Hur mäter man förändringar i våld på restauranger? Kunskapsluckorna är många. I en serie av rapporter kommer vi från STAD-projektet belysa dessa och en rad andra frågor.

I den här rapporten ställs frågan:

*Har det blivit en förändring i alkoholserving till kraftigt berusade gäster på restauranger i Stockholm?*

Detta studeras med en serie av återkommande mätningar av alkoholserving till berusade kroggäster i Stockholm. Jämförelser görs mellan den senaste studien 2001 och de två tidigare studierna genomförda 1999 och 1996.

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SIDNR.

### FÖRORD

SAMMANFATTNING	1
BAKGRUND	2
SYFTE	3
METOD	3
Beskrivning av projektaktiviteter	3
Baslinjestudien 1996	4
Uppföljande studie 1999	4
Uppföljande studie 2001	5
Pilotstudie	5
Studieprotokoll	6
Urval av restauranger	6
Genomförande av studien	7
RESULTAT	8
DISKUSSION	13
SLUTSATS	17
REFERENSER	18

### BILAGOR

FÖRTECKNING ÖVER TIDIGARE UTGIVNA RAPPORTER FRÅN  
STAD-PROJEKTET

## SAMMANFATTNING

**Bakgrund.** Sedan 1996 pågår ett samverkansprojekt mellan restaurangbransch och myndigheter i Stockholm för att minska alkoholrelaterat våld och skador på krogen. Aktiviteterna har bestått av att utbilda krogpersonal, uppmuntra krogar att upprätta skriftliga riktlinjer för alkohol- och drogfrågor samt att förbättra tillsynen av överservering på krogen.

**Syfte.** Att studera om restaurangprojektet har haft några effekter på alkoholservering till kraftigt berusade gäster på Stockholms restauranger.

**Studiedesign.** Förmätning (baslinjestudie) 1996 och eftermätningar 1999 och 2001.

**Metod.** Skådespelare som agerar kraftigt berusade har besökt krogar och beställt starköl. Observatörer har varit närvarande vid samtliga besök. Vid baslinjestudien 1996 besöktes 92 restauranger, 47 i Inncity och 45 på Södermalm. År 1999 besöktes 103 restauranger, 61 i Inncity och 42 på Södermalm. Vid den senaste studien, 2001 fick 100 krogar besök, varav 56 i Inncity och 44 på Södermalm.

**Resultat.** Resultaten från mätningen 2001 visade en signifikant förbättring jämfört med tidigare år med en nekandefrekvens på **70%**, jämfört med **47%** 1999 och **5%** 1996.

Förbättringen hade skett i hela Stockholm, d v s både i Inncity och på Södermalm.

**Slutsats.** Det har blivit svårare för kraftigt berusade gäster att bli serverade alkohol på Stockholms krogar. Orsaken till det förbättrade resultatet är sannolikt en kombination av flera insatser; utbildning av personal, utvecklandet av skriftliga riktlinjer om alkohol- och droger på krogen samt att myndigheterna mer aktivt har börjat arbeta för att förhindra överservering på Stockholms krogar.

## BAKGRUND

På initiativ av STAD-projektet (Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem) samarbetar restaurangbransch och myndigheter i Stockholm sedan 1996 för att förhindra våld och skador kopplade till alkoholkonsumtion på stadens krogar (Andréasson 1999). Samverkan har bland annat skett i en referensgrupp. Gruppen har bestått av representanter från Landstinget, Sveriges Hotell- och Restauratörsförbund (SHR), Kommunens tillståndsenhet, Polisen, Länsstyrelsen, Statens folkhälsoinstitut och Hotell- och Restaurangförbundet (HRF). Landstinget har bistått med en samordnare samt medel för utvärdering.

Studier har demonstrerat klara kopplingar mellan alkoholkonsumtion på krogen och misshandel i Sverige (Norström 1998). Motivet till att starta restaurangprojektet var bland annat en kraftig ökning av antalet krogar med alkoholtillstånd i Stockholm under det senaste decenniet, parallellt med en ökning av berusningsdrickandet. Enligt alkohollagen är det förbjudet att servera en märkbart berusad kroggäst mer alkohol och den berusade gästen skall avvisas från lokalen (SFS 1994). Den servitör/bartender som serverar en märkbart berusad gäst kan få böter eller sex månaders fängelse. Restaurangen riskerar också att förlora sitt alkoholtillstånd. Dock har kontrollen av lagens efterlevande inte varit tillräckligt effektiv.

Erfarenheter från olika delar av världen (Canada, Australien och USA) har visat på möjligheter att minska olika typer av problem (överservering, hög promillehalt hos kroggäster och trafikolyckor) genom insatser i restaurangmiljö (Saltz 1987, Russ & Geller 1987, Gliksmann et. al. 1993). De mest framgångsrika programmen har kombinerat utbildning av krogpersonal, skriftliga riktlinjer (policies) om alkohol- och droger och intensifierade kontroller av alkoholservice på krogen (Holder et. al. 2000, Wagenaar et. al. 2000).

STAD-projektet har sedan dess start 1996 genomfört mätningar för att studera om samverkansprojektet har några effekter. I den här rapporten presenteras resultaten från en studie av alkoholservice till kraftigt berusade gäster på Stockholms krogar.

Undersökningen är den tredje i ordningen av en serie mätningar som genomförs under hela projekttiden.

## **SYFTE**

Syftet med den här studien är att studera om restaurangprojektet har haft några effekter på alkoholservice till kraftigt berusade gäster på Stockholms restauranger.

## **METOD**

### **Beskrivning av projektaktiviteter**

Referensgruppen har träffats regelbundet sedan projektstart cirka 5-6 gånger årligen. En viktig uppgift för gruppen har varit att tillsammans utforma en utbildning i ansvarsfull alkoholservice. Utbildningen, som omfattar två dagar, riktar sig främst till serveringspersonal och krögare, men även dörrvakter, polis och handläggare har deltagit. Innehållet i utbildningen är alkohollagen, medicinska effekter av alkohol, narkotika, nöjesrelaterat våld och konflikthantering. Deltagare som medverkar båda dagarna och klarar ett skriftligt test får ett diplom. I december 2001 hade cirka 1100 personer utbildats. Sedan december 1999 är STAD-utbildning eller motsvarande obligatorisk för personal på restauranger som söker nya alkoholtillstånd för sena serveringstider (01.00 eller senare) i Stockholms kommun.

En annan uppgift för gruppen har varit att uppmuntra restauranger att utarbeta egna skriftliga riktlinjer för alkohol- och droghantering både för gäster och personal. Dessutom har gruppen diskuterat och intensifierat tillsyn/kontroller av t ex överservice och service till underåriga på restaurang.

Projektet har utvärderats från start både avseende processer (t ex vilka målgrupper som nås av insatserna) och effekter (servering till berusade, servering till underåriga och misshandel). Effektstudierna utförs regelbundet under hela projekttiden på 10 år.

## **Baslinjestudien 1996**

Den första studien av servering till kraftigt berusade restauranggäster genomfördes 1996. Två studieområden identifierades. Dels projektområdet, d v s Stockholms innercity med cirka 550 krogar, dels Södermalm som kontrollområde, med cirka 270 krogar. Från varje område valdes 50 restauranger utifrån kriteriet att få en representation av olika kategorier (matrestaurang, bar/pub, nattklubb, hotellbar).

Metoden som användes för att studera servering till berusade var skådespelare som agerade kraftigt fulla. Detta är en metod som har prövats i andra internationella studier för att studera fenomenet (Rydon et al. 1996, Gliksmann et al. 1993, Toomey 1999). Två manliga skådespelare rekryterades för uppdraget. Tillsammans med en expertpanel (bartendrar, polis m fl) bestämdes berusningsnivån som skådespelarna skulle uppvisa vid restaurangbesöket. Berusningsnivån skulle vara så pass hög att gästen borde nekas servering enligt Alkohollagen. I scenen som valdes för studien agerade en av skådespelarna berusad och den andre nykter. Av de 100 utvalda restaurangerna besöktes 92 stycken av skådespelarparet. De resterande åtta krogarna föll bort av olika anledningar (t ex att skådespelarna kände personalen eller tillfälligt stängt). Endast 5% av de besökta restaurangerna nekade servering och det var inga skillnader mellan projekt- respektive kontrollområde (Andréasson et al. 2000). Kartläggningen visade att det var mycket lätt för en kraftigt berusad kroggäst att bli serverad mer alkohol.

## **Uppföljande studie 1999**

Under hösten 1999 genomfördes den första uppföljningsstudien. Studiedesign och tillvägagångssätt var likadant som i baslinjestudien. Studieområdena var desamma, innercity och Södermalm. Samtliga restauranger som fanns kvar vid tidpunkten för

uppföljningsstudien ingick (84 stycken). Restauranger belägna inom projektområdet som hade utbildad personal, men inte ingick i baslinjestudien lades till. Totalt bestod därför studiegruppen av tre typer av restauranger; restauranger i projektområdet som utbildad personal, restauranger i projektområdet som *inte* utbildad personal samt restauranger i kontrollområdet. En skillnad jämfört med studien 1996 var att sex manliga skådespelare anställdes istället för två. Detta för att det visat sig sårbart att endast arbeta med ett skådespelarpar, t ex vid sjukdom. Totalt besöktes 103 restauranger, 61 i projektområdet och 42 i kontrollområdet. Resultaten visade en signifikant förbättring 1999, då 47% av de besökta krogarna nekade servering (Wallin et al. 2002). Förbättringen hade skett i hela Stockholm, men andelen nekande var högst i gruppen med utbildad personal (55% jämfört med 37% i kontrollområdet). Skillnaden mellan grupperna var dock inte signifikant.

## **Uppföljande studie 2001**

Vid den senaste uppföljningsstudien genomförd i november och december 2001 tillämpades samma tillvägagångssätt som 1996 och 1999. Fem manliga skådespelare i åldrarna 25-35 (samma som i tidigare mätningar) valdes efter intervjuer och audition. Tidigare videoinspelningar av scenen som skulle användas utgjorde en grund för att träna in det standardiserade berusningsbeteendet. Berusningsnivån skulle vara densamma både mellan olika skådespelare och jämfört med de två tidigare mätningarna. Videoinspelningar användes återigen av de nya skådespelarna för att finputs scenen.

## **Pilotstudie**

Innan studiens början genomfördes en pilotstudie. Skådespelarna gavs därmed en chans att träna scenen i en autentisk miljö. Detsamma gällde för observatörerna som fick en god inblick i vad de skulle observera och hur de skulle dokumentera besöket. Efter pilotstudien kompletterades skådespelarnas protokoll. Ett tillägg gjordes där skådespelarna kunde kryssa i att de nekats att beställa, d v s bartendern säger nej till alkoholserving redan innan skådespelaren har beställt en starköl.



## Studieprotokoll

Två protokoll fylldes i efter varje besök, ett för skådespelarparet och ett för observatören. Skådespelarna fick dokumentera utfallet av beställningen (serverad eller ej), hygien på toaletten, kön och ålder på serveringspersonalen och om servitören använde sig av olika tekniker för att förhindra servering, t ex kontakta kollega (bilaga 1). Uppgifter att fylla i för observatören var musiknivån i lokalen, ljussättning, uppskattning av gästernas ålder, antal gäster i lokalen, omfattning av berusade gäster samt ordningsläget (bilaga 2). Förutom dessa uppgifter uppmuntrades både skådespelarna och observatörerna att skriva ner med egna ord så mycket om besöket som möjligt, t ex om personalen hade kommenterat berusningsnivån eller om vakten tillkallats.

## Urval av restauranger

Vid tidpunkten för den andra uppföljande studien (2001) hade stora förändringar skett vad gäller spridning av projektaktiviteterna. Sedan början på 2001 omfattades även Södermalm, det tidigare kontrollområdet, av aktiviteterna. Detta innebär att restaurangerna på Södermalm har börjat att utbilda personal och att närpolisen i området intensifierat arbetet med frågan. Samtliga restauranger som medverkat i de två tidigare studierna ingick i urvalet. Till skillnad från studien 1999 omfattade dock 2001 års studie fyra grupper av krogar jämfört med tidigare tre. Dessa är:

- Krogar i City som utbildat personal.
- Krogar i City som *ej* utbildat personal.
- Krogar på Södermalm som utbildat personal.
- Krogar på Södermalm som *ej* utbildat personal

## Genomförande av studien

Upplägget för de kvällar som studien genomfördes var gemensamt för alla kvällar. Skådespelarparet träffade observatörsparet på en bestämd plats. En av observatörerna fungerade som huvudobservatör och fyllde i observatörsprotokollet. Vid träffen informerades skådespelarna om vilka restauranger som skulle få besök den kvällen. De visste inte vilka av krogarna som fått respektive inte fått utbildning. Vid varje besök gick observatörerna in först och försökte hitta en bra plats vid baren för att kunna observera beställningsstillfället på bästa sätt. Några minuter senare kom skådespelarna till lokalen. Den som skulle agera berusad spelade inte kraftigt berusad då han skulle gå in på krogen för att inte bli nekad inträde. Motivet till detta var att vi i studien inte testade ordningsvaktens agerande utan serveringspersonalens. Väl inne på krogen cirkulerade skådespelarna runt i lokalen. Den ”fulle” skådisen vinglade till baren och försökte sätta sig på barstolen (om det fanns någon). Innan beställningsförsöket var uppgiften för skådespelaren att försöka visa för bartendern ett antal indikationer på att han var kraftigt berusad, t ex luta sig över bardisken, somna till, tömma fickornas innehåll på disken och hänga på kompis. Den nyktre hade som uppgift att förstärka det berusade beteendet genom att säga till kompis att skärpa sig. Då skådespelarparet gjorde bedömningen att serveringspersonalen hade uppmärksammat berusningsnivån var tiden mogen för beställning. Med sluddrigt tal frågade den berusade skådespelaren vad en starköl kostade och beställde en sådan. Den nyktre kamraten beställde en alkoholfri dryck. Om de blev serverade gjorde de sig, på ett diskret sätt, av med ölen. Skådespelarna lämnade lokalen först och efter några minuter följde observatörerna efter. Några kvarter från restaurangen fyllde skådespelarna och observatören i sina protokoll och gick sedan vidare till nästa besök. Det genomsnittliga antalet restauranger som fick besök varje kväll var fem.

## RESULTAT

Totalt genomfördes 100 krogbesök, 56 i City och 44 på Södermalm. Av samtliga restauranger (från både City och Södermalm) hade 45 stycken utbildad personal. I tabell ett visas hur restaurangerna fördelar sig efter olika kategorier.

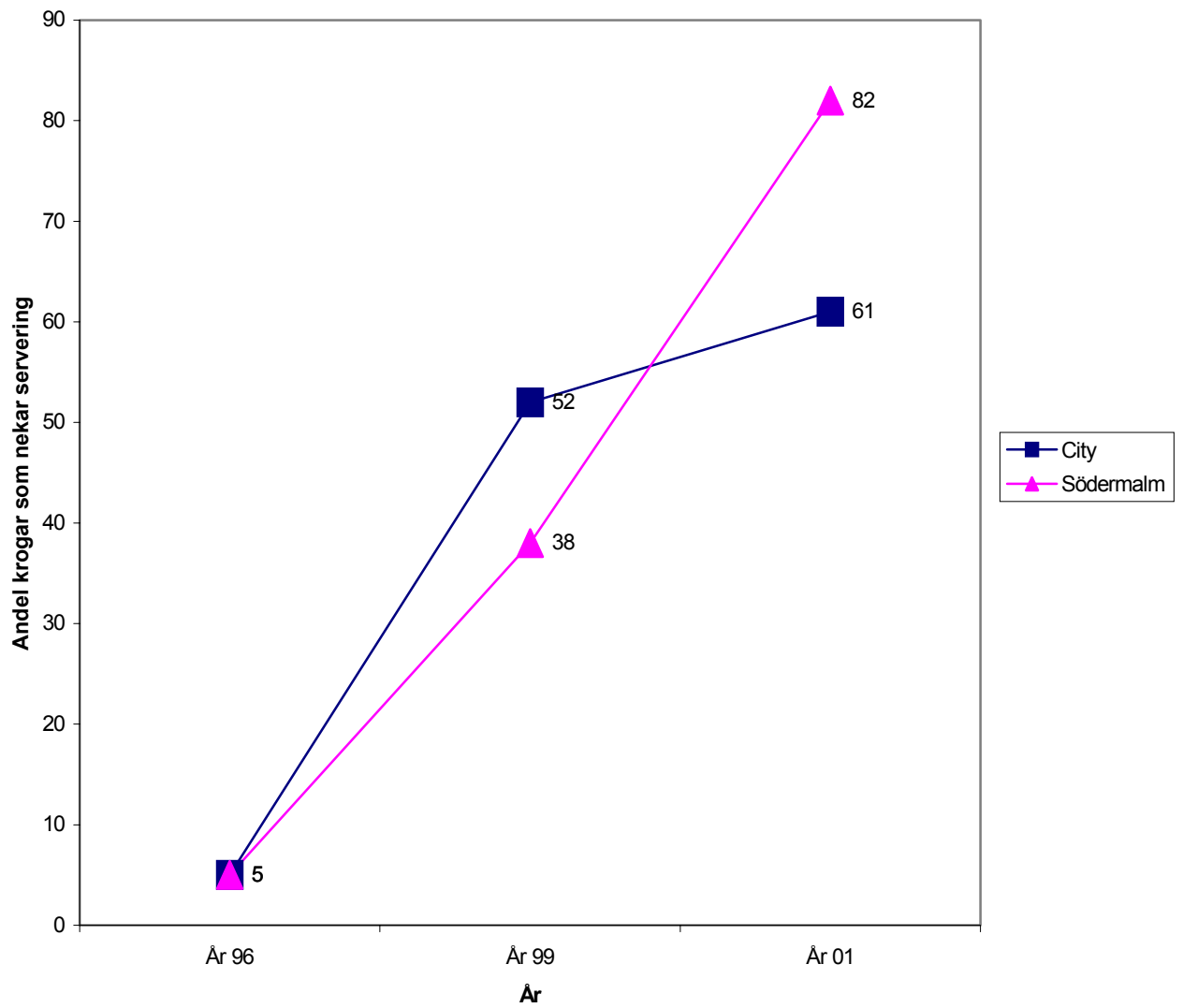
**Tabell 1.** Fördelning av antalet besökta restauranger uppdelat efter typ av restaurang.

Typ av restaurang	Antal besök
Matrestaurang	34
Nöjesrestaurang (diskotek/nattklubb)	21
Bar/Pub	42
Hotellbar	3
<b>Totalt</b>	100

Mitt i veckan (onsdag eller torsdag) genomfördes 36% av besöken och resterande 64% på helgen, fredag eller lördagskvällar. Knappt hälften utfördes innan 22.00. Tre fjärdedelar av beställningarna (74%) togs av en manlig servitör.

Totalt nekade 70% av samtliga besökta restauranger servering. Detta är en signifikant förbättring jämfört med 47% år 1999 (Differens 23, 95% Konfidensintervall (KI) 10.2 – 36.6). Andelen utbildade restauranger nekade i högre utsträckning, 76% jämfört med övriga, 65% (ej signifikant). Södermalmsrestauranger nekade i signifikant högre utsträckning 82% jämfört med Cityrestauranger, 61%, (Differens 21, 95% KI 4.0 – 38.2). Krogarna på Södermalm har därmed kommit ikapp Citykrogarna vad gäller nekandefrekvens och till och med gått om (se diagram1).

**Diagram 1. Andel krogar som nekar alkoholservice till berusad gäst,  
City jmfvt med Södermalm,  
1996, 1999 och 2001**



I tabell två redovisas nekandefrekvensen för de fyra olika grupperna av krogar som ingick i studien.

**Tabell 2.** Andel som nekar alkoholserving uppdelat efter olika grupper av restauranger.

<b>Stadsdel/utbildningsstatus</b>	<b>Serverade %</b>	<b>Nekade %</b>	<b>Total (n)</b>
City/utbildade	28%	72%	100 (36)
City/ej utbildade	60%	40%	100 (20)
Söder/utbildade	11%	89%	100 (9)
Söder/icke utbildade	20%	80%	100 (35)

En högre andel (77%) av krogarna som besöktes tidigt på kvällen (innan 22.00), nekade servering, jämfört med 64% senare på kvällen. Nöjesrestaurangerna nekade i minst utsträckning, 62% jämfört med 74% av barerna och 71% av matrestaurangerna. Ingen av dessa skillnader var statistiskt signifikant.

Vad gäller miljön inne i lokalen var det ingen skillnad i nekandefrekvens beroende på antalet berusade i lokalen. Fler nekade om det var hög volym i lokalen, 80%, jämfört med om ljudnivån var kommunicerbar, 65%. Dessutom nekades skådespelarna oftare servering om det var halvstökigt i lokalen, 82% jämfört med om det var lugnt, 67%. Inte heller var någon av dessa skillnader signifikanta. Antalet personer inne på krogen och ljussättningen hade ingen betydelse för alkoholservingen.

Fler kvinnor än män nekade servering, 76% jämfört med 68% (ej signifikant).

Bartenderns ålder hade ingen betydelse för sannolikheten att bli serverad.

Bartendrarna/servitörerna använde sig i varierande grad av olika sätt att hantera beställningssituationen. I tabell tre redovisas hur många som använde sig av olika tekniker 2001 jämfört med 1999.

**Tabell 3.** Andel krogar som använde sig av olika sätt att fördröja/förhindra alkoholservice  
(2001 jämfört med 1999).

<b>Färdigheter</b>	<b>Procent 2001</b>	<b>Procent 1999</b>
Föreslog svagare dryck	24	12
Fördröjde beställning (nonchalerade)	9	16
Uppmanades lämna lokalen	25	14
Kontaktade kollega	25	17
Fick ej beställa	42	Ej med 99
Uppmanades vänta	4	
<b>n</b>	100	103

Det var fler 2001 som föreslog en svagare dryck, kontaktade kollega samt uppmanade skådespelarna att lämna lokalen jämfört med 1999. Fördröjning av beställning var vanligare 1999. Nytt i protokollet för 2001 var att dokumentera om serveringspersonalen stoppade alkoholservice redan innan skådespelarna hann beställa. Detta var mycket vanligt, nästan hälften, 42%, sa nej till service. Ett exempel på detta från de fria kommentarerna i protokollen är:

”En bartender såg och lämnade över till en kollega. Han sa jag kan inte servera dig någon alkohol - överservice”.

Av de som kontaktade en kollega för att diskutera den fulla gästen nekade hela 92% alkoholservice.

I protokollen beskrevs, med fria kommentarer, vid många av besöken, hur personalen nekade service. Ofta gjordes detta på ett trevligt sätt, som fick den berusade att inte känna sig provocerad. T ex enligt nedan:

*”Du behöver en kaffe. Du är säkert en jättetrevlig kille, men jag kan inte servera dig, du ser för full ut”.*

Ibland hänvisade bartendern indirekt till alkohollagen:

*”Hon nonchalerade oss när hon upptäckt fyllan. När J frågade om priset sa hon: ”Det är nog bra för dig”. J svarade: ”Ja, en öl är bra för mig”. Sedan sa hon: ”Du får ingen öl, för då får jag sparken””.*

År 2001 var det flera som tillkallade ordningsvakt för att han/hon skulle hjälpa till med att uppmana den berusade gästen att lämna lokalen, 14 stycken jämfört med två 1999. (Värt att notera är att endast nattklubbar och barer/pubar har ordningsvakter). Vid merparten av dessa tillfällen hanterade ordningsvakten situationen professionellt, d v s att på ett vänligt sätt avvisa gästen så att inte en konflikt ska uppstå. Ett bra exempel på detta beskrevs i ett av protokollen:

*”Bartendern gick och hämtade vakten som sa till S. att det såg ut som om J hade fått lite för mycket och bad oss lämna lokalen. Vi skulle få garderobsavgiften tillbaka”.*

I några fall hanterade dock personalen situationen sämre, på ett sätt som snarare kunde bidra till att skapa en konflikt.

*”Dörrvakten kom fram bakom ryggen på J. Dörrvakten och tre bartenders skämtade om huruvida de skulle ta ut J. De gjorde detta på ett arrogant sätt inför övriga gäster i baren. Dörrvakten sa ”Jag har blivit ombedd att kasta ut dig”.*

Observatören kommenterar också besöket:

*”Två bartendrar kommunicerade, kallade på dörrvakt. (Två dörrvakter kommunicerade med varandra med walkie-talkie). Personalen hånskrattade högt och pekade skämtsamt mot J”.*

## DISKUSSION

Resultaten från den här studien visar att det har blivit svårare för en berusad kroggäst att bli serverad alkohol på restauranger i Stockholm. Jämfört med tidigare studier nekade 70% av de besökta krogarna alkoholserving, jämfört med 5% 1996 och 47% 1999. Förbättringen har skett i hela Stockholm, d v s både i Innercity (Norrmalm, Vasastan) och på Södermalm. Intressant att notera är att krogarna på Södermalm i den senaste studien 2001 i högre utsträckning nekar servering jämfört med krogarna i Innercity. Utbildade krogar nekar oftare, jämfört med icke utbildade, men skillnaden var inte statistiskt signifikant.

Under tidsperioden mellan 1999 och 2001 har antalet utbildad personal stadigt ökat (165 år 1999, 222 år 2000 och 585 år 2001). Fler restauranger har börjat att skriva egna alkohol- och drogpolicies som bland annat rör alkoholserving till gäster. En bidragande faktor till det förbättrade resultatet kan också vara en mediasatsning som genomfördes av STAD-projektet under hösten 2001. Tre studier presenterades för media under hösten (en studie av våld på krogen, en studie av ungdomars möjligheter att bli serverade alkohol på krogen och en befolkningsstudie om attityder till alkoholserving på krogen). Satsningen resulterade i sju artiklar i dagspress, fyra artiklar i fackpress, fyra inslag i radio och fyra inslag på TV. En stor skillnad är också att Södermalm har börjat att medverka i projektet. Speciellt har närpoliserna i området engagerat sig i frågan och aktivt verkat för att rekrytera deltagare till utbildningen men även genomfört täta kontroller av områdets krogar.

Sammantaget visar resultaten från de tre studierna en gradvis förbättring över tid. I takt med ökade insatser i Stockholm fokuserade på ansvarsfull alkoholserving har överservering minskat (ett s.k. dos-respons förhållande, ju högre dos desto större utslag). Med högre dos menas i detta avseende att aktiviteterna över tid har spridit sig till fler restauranger i området.



Resultat från internationella studier av effekter av program i ansvarsfull alkoholserving har visat varierande resultat. Några av studierna har inte påvisat några effekter på serving till berusade (McKnight 1991, Rydon et al. 1996). Andra studier av program i ansvarsfull alkoholserving har visat effekter på överserving (Gliksman et al. 1993). McKnight och Streffs' studie av ett program helt fokuserat på en ökad tillsyn av krogar visade sig effektivt i att minska problem kopplade till alkoholkonsumtion på krogen (McKnight & Streff 1994). Positiva effekter, d v s en minskning av alkoholproblem kopplade till krogar har också uppvisats från de program som har kombinerat olika åtgärder såsom utbildning, policy och tillsyn (Holder et al. 2000, Wagenaar et al. 2000).

En stor skillnad mellan restaurangprojektet i Stockholm och liknande insatser från olika delar av världen är den långsiktiga satsningen. Projektet har haft en jämförelsevis lång tid att byggas upp och etableras. Det tar tid att mobilisera berörda parter, bygga upp kanaler för samverkan och utveckla metoder, vilket också poängteras i litteraturen (Holder and Moore 2000).

Vid en jämförelse med tidigare studier 1996 och 1999 uppmanar krogarna vid den senaste studien, 2001, skådespelarna att lämna lokalen i högre utsträckning. Det är en intressant utveckling att notera. Krogarna följer därmed i ännu högre grad bestämmelserna i alkohollagen som tydligt föreskriver att en kraftigt berusad gäst inte bara ska nekas alkoholserving utan dessutom avvisas från krogen.

Inga signifikanta skillnader uppvisades vad gäller omgivningsfaktorer eller egenskaper hos servitörens betydelse för att bli nekad alkoholserving.

Jämfört med de två föregående mätningarna använde sig serveringspersonalen oftare av olika tekniker för att fördröja eller förhindra alkoholserving. En fjärdedel kontaktade en kollega för att diskutera gästens berusningsgrad. Nästan alla av dessa nekade sedan serving. Att kontakta en kollega innan ett beslut fattas kan stärka den enskilda bartendern att våga neka serving.

I litteraturen om alkohol och våld på krogen påtalas att flera faktorer har betydelse för om våldsamma situationer uppstår, såväl effekterna av alkoholen som situationsfaktorer. Faktorer som tros ha betydelse för förekomst av våld på krogen är hur tillåtande omgivningen är, förväntningar och vilken acceptans det finns för våld i den existerande dryckeskulturen (Graham 2000). Det här kan variera både mellan olika länder och mellan olika krogar i samma stad. Att säga nej till överservering är ett sätt att förhindra att problem uppstår, men minst lika viktigt är hur personalen agerar i dessa situationer. I Kanada har observationsstudier genomförts av hur ordningsvakter agerar (Wells et al. 1998). Resultaten visar att deras agerande har stor betydelse för om bråk uppstår eller ej. Genom att professionellt avvisa en gäst utan att låta honom/eller henne tappa ansiktet kunde konflikter undvikas. I vissa fall var dock situationen den motsatta, där vakterna agerade provocerande, vilket snarare skapade våld och konflikter. I vår studie tillkallades vakter vid 14 tillfällen. Vid merparten av dessa besök hanterade vakterna situationen på ett professionellt sätt. Tyvärr såg vi även exempel på raka motsatsen, där personalens sätt att neka servering och avvisa gästen mycket väl kunde ha lett till slagsmål eller liknande om det hade varit en ”verklig” incident.

Mycket tid och energi har lagts på att standardisera den berusningsscen som har använts i studien. För att på ett trovärdigt sätt kunna genomföra den här typen av mätningar är det nödvändigt att i möjligaste mån försöka kvalitetssäkra beteendet. Till vår hjälp hade vi videoinspelningar från tidigare studier. En skådespelare samt några av observatörerna var med vid studien 1999 och medverkade även 2001. Dessa hade därför goda möjligheter att kunna bedöma berusningsnivån. Observatörer medverkade också vid samtliga krogbesök för att försäkra sig om att nivån och kvalitén var densamma. Detta talar för att det förbättrade resultatet inte beror på att skådespelarna agerade mer berusade vid den här studien.

Sammantaget visar resultaten från den här studien att en signifikant högre andel krogar nekar servering 2001 (70%) jämfört med de två tidigare mätningarna 1999 (47%) och 1996 (5%). Förbättringen har skett i hela Stockholm, d v s både Innercity och Södermalm (tidigare kontrollområde). Restauranger som utbildat personal nekade i något högre utsträckning än icke utbildade, men skillnaden var inte signifikant. Fler

restauranger uppmanar den kraftigt berusade gästen att lämna lokalen 2001, jämfört med tidigare studier. Vid majoriteten av besöken nekas/avvisas gästerna på ett trevligt och professionellt sätt. Dock uppvisas vid några besök även exempel på gästbemötande som är konfliktskapande. De mest troliga orsakerna till att en högre andel av krogarna i Stockholm nekar servering till kraftigt berusade gäster är en kombination av insatser med utbildning av personal, utvecklandet av skriftliga riktlinjer om alkohol- och droger på krogen samt att myndigheterna mer aktivt har börjat arbeta för att förhindra överservering på Stockholms krogar.

## **SLUTSATS**

En signifikant högre andel av krogar i Stockholm nekar servering av alkohol till kraftigt berusade gäster år 2001, jämfört med tidigare mätningar. Förbättringen har skett i hela Stockholm, d v s både Inncity och Södermalm.

## REFERENSER

Andréasson, S., Lindewald, B., Hjalmarson, K., Larsson, J., Wallin, E. and Rehnman, L. Exploring new roads to prevention of alcohol and other drug problems in Sweden: the STAD project. In Casswell, S., Holder, H., Holmila, M., Larsson, S., Midford, R., Barnes, H.M., Nygaard, P. and Stewart, L. (Eds.) Fourth Symposium in Community Action Research and the Prevention of Alcohol and Other Drug Problems. Alcohol & Public Health Research Unit, University of Auckland, 1999.

Andréasson, S., Lindewald, B. and Rehnman, C. Over-serving patrons in licensed premises in Stockholm. *Addiction* **95**: 359-363, 2000.

Gliksman, L., McKenzie, D., Single, E., Douglas, R., Brunet, S. and Moffatt, K. The role of alcohol providers in prevention: an evaluation of a server intervention programme. *Addiction* **88**: 1195-1203, 1993.

Graham, K., West, P. and Wells, S. Evaluating theories of alcohol-related aggression using observations of young adults in bars. *Addiction* **95**(6): 847-863, 2000.

Holder, H.D., Gruenewald, P.J., Ponicki, W.R., Treno, A.J., Grube, J.B., Saltz, R.F., Voas, R.B., Reynolds, R., Davis, J., Sanchez, L., Gaumont, G. and Roeper, P. Effects of Community-Based Interventions on High-Risk Drinking and Alcohol-Related Injuries. *JAMA* **284** (18): 2341-2347, 2000.

Holder, H.D. and Moore, R.S. Institutionalization of Community Action Projects to Reduce Alcohol-Use Related problems: Systematic Facilitators. *Substance Use & Misuse* **35**: 75-86, 2000.

McKnight, A.J. Factors influencing the effectiveness of server-intervention education. *Journal of Studies on Alcohol* **52**: 389-397, 1991.

McKnight, A.J. and Streff, F.M. The effect of enforcement upon service of alcohol to intoxicated patrons at bars and restaurants. *Accident Analysis and Prevention* **26**: 19-88, 1994.

Norström, T. Effects on criminal violence of different beverage types and private public drinking. *Addiction* **93**: 689-699, 1998.

Russ, N.W. and Geller, E.S. Training bar personnel to prevent drunken driving: A field evaluation. *American Journal of Public Health* **77**: 952-954, 1987.

Rydon, P., Stockwell, T., Lang, E., and Beel, A. Pseudo-drunk-patron evaluation of bar-staff compliance with Western Australian liquor law. *Australian and New Zealand Journal of Public Health* **20**: 290-295, 1996.

Svensk författningssamling (SFS) 1994:1738. Norstedts tryckeri, Stockholm, 1994.

Toomey, T.L., Wagenaar, A.C., Kilian, G., Fitch, O., Tothstein, C. and Fletcher, L. Alcohol sales to pseudo-intoxicated bar patrons. *Public Health Reports* **114**: 337-342, 1999.

Wagenaar, A.C., Murray, D.M., Gehan, J., Wolfson, M., Forster, J.L., Toomey, T., Perry, C. and Jones-Webb, R. Communities Mobilizing for Change on Alcohol: Outcomes from a Randomized Trial. *Journal of Studies on Alcohol* **61**: 85-94, 2000.

Wallin, E., Gripenberg, J. and Andréasson, S. Too drunk for a beer? A study of overserving in Stockholm. *Addiction*, in press, 2002.

Wells, S., Graham, K. and West, P. The good, the bad, and the ugly: Responses by security staff to aggressive incidents in public drinking settings. *Journal of Drug Issues* **28**(4): 817-836, 1998.

## FÖRTECKNING ÖVER TIDIGARE UTGIVNA RAPPORTER AV STAD-PROJEKTET

### Rapport 1

Rehnman Charlotta, Lindewald Birgitta, Andréasson Sven. En stor stark tack! En studie av legitimationskontroll på restauranger under våren och hösten 1996. STAD-projektet 1996.

### Rapport 2

Rehnman Charlotta, Lindewald Birgitta, Andréasson Sven. Servering av alkohol till berusade på Stockholms restauranger. En studie av överservering på restauranger i Stockholm december 1996 - februari 1997. STAD-projektet 1997.

### Rapport 3

Wallin Eva, Rehnman Charlotta, Larsson Jörgen. Vad tycker ungdomar om Vägskäl? En fokusgruppsintervjustudie med högstadielärover om ett alkohol- och drogmaterial för skolan. STAD-projektet 1997.

### Rapport 4

Lönnqvist Unda, Rehnman Charlotta, Larsson Jörgen, Wallin Eva, Andréasson Sven. Några folköl är väl inte så farligt.... En studie av legitimationskontroll vid inköpsförsök i livsmedelsaffärer i Stockholm under januari 1998. STAD-projektet 1998.

### Rapport 5

Wallin Eva, Rehnman Charlotta. Vykort till tonårsföräldrar. Metod för alkoholförebyggande arbete? STAD-projektet 1998.

### Rapport 6

Wallin Eva, Rehnman Charlotta. Konflikter i tonårsfamiljer. En målgruppsanalys med tonårsföräldrar och tonåringar. STAD-projektet 1998.

### Rapport 7

Rehnman Charlotta, Wallin Eva, Andréasson Sven. En stor stark II. En studie av legitimationskontroll på restauranger i Stockholm höst/vinter 1998-99. STAD-projektet 1999.

### Rapport 8

Wallin Eva, Hjalmarsson Kerstin, Brenemark Thomas, Danielsson Johan. Attityder och uppfattningar om narkotikasituationen på restauranger i Stockholms city. En intervjustudie med dörrvakter, restaurangpersonal och polis. STAD-projektet 1999.

### Rapport 9

Wallin Eva, Hjalmarsson Kerstin, Lindewald Birgitta. Serveringsrutiner och policyfrågor. En fokusgruppsintervjustudie med restaurang personal. STAD-projektet 1999.

### Rapport 10

Hägglund Elisabet. Idéer om lokala förebyggande insatser mot ungdomsmissbruk i Kista. En intervjuundersökning bland personer verksamma i området. STAD-projektet 2000.

### Rapport 11

Rehnman Charlotta, Larsson Jörgen. Folkölskampanjen i Vasastan. En intervention riktad till livsmedelshandlare och föräldrar med syfte att begränsa tillgängligheten till folköl för ungdomar. STAD-projektet 2000.

### Rapport 12

Rehnman Charlotta, Jörgen Larsson. Unga vuxna – dricker mest, langar mest. En fokusgruppsintervjustudie med unga vuxna i åldern 18-25 år. STAD-projektet 2000.



### Rapport 13

Wallin Eva. Fem års samverkan – möjligheter och hinder. En intervjustudie med nyckelpersoner från myndigheter och restaurangbransch i Stockholm. STAD-projektet 2001.

### Rapport 14

Gripenberg Johanna, Wallin Eva. För full för en öl. En uppföljande studie av servering till berusade gäster på Stockholms restauranger. STAD-projektet 2001.

### Rapport 15

Wallin Eva. Befolkningens attityder till alkoholservering på restauranger. STAD-projektet 2001.

### Rapport 16

Wallin Eva. En stor stark III. En studie av ungdomars möjligheter att bli serverade starköl på restauranger i Stockholm våren 2001. STAD-projektet 2001.

### Rapport 17

Ahnquist Johanna. Hur lätt är det för ungdomar i Åkersberga att få tag i alkohol? STAD-projektet 2001.

### Rapport 18

Graffman Katarina, Andréasson Sven. Alkoholprevention i primärvården: En studie om patienters alkoholvanor och inställning till frågor om levnadsvanor i en Stockholmsförort. STAD-projektet 2002.

### Rapport 19

Graffman Katarina, Andréasson Sven. Alkoholprevention i primärvården: En studie om patienters alkoholvanor och inställning till frågor om levnadsvanor i Jämtland. STAD-projektet 2002.

## Rapport 20

Gripenberg Johanna. Droger på krogen. En kartläggning av narkotikasituationen på Stockholms krogar. STAD-projektet 2002.